


OPUSCOLO

GESTIONE DELL'ACIDITÀ DEI VINI

L'acidità è un parametro essenziale che contribuisce all'equilibrio dei vini alla stregua dell'alcol. Le annate si susseguono ma non si somigliano, è fondamentale condurre una profonda riflessione sulla gestione dell'acidità dei mosti e dei vini. Questo opuscolo presenta alcune soluzioni offerte ai tecnici per adattare al meglio l'acidità dei mosti e/o dei vini.



LA DISACIDIFICAZIONE

La maturità ottimale di alcune annate si ottiene difficilmente, perché è spesso legata ad una forte acidità dell'uva. Spesso si constatano concentrazioni in acido malico superiori a quelle in acido tartarico. I tecnici hanno a disposizione più soluzioni per ristabilire l'equilibrio acido del vino.

1. La disacidificazione biologica

La fermentazione malolattica si traduce con la decarbossilazione dell'acido L-malico in acido lattico, cioè la perdita di una funzione acida e l'ottenimento di un'acidità percepita più morbida. Infatti, l'acido malico è un biacido mentre l'acido lattico è un monoacido. La riduzione d'acidità dipende dalla concentrazione in acido malico, e dunque dalla maturità dell'uva. Si ammette che la **fermentazione di 1 g/L d'acido malico fa diminuire l'acidità totale di 0,4 g/L in H₂SO₄**.

Se è auspicata la degradazione biologica dell'acido malico, sarà necessario utilizzare batteri lattici (*Oenococcus oeni*, *Lactobacillus*). Nelle situazioni difficili, i ceppi commerciali di batteri lattici selezionati permettono inoculi affidabili e importanti degradazioni d'acido malico.

Type d'inoculation

BATTERI	CO-INOCULO PRECOCE	CO-INOCULO TARDIVO	INOCULO SEQUENZIALE	INOCULO CURATIVO	APPLICAZIONE
Œno 1®	•••	•••	•••	•••	Possibilità di aggiunta diretta in vasca senza reidratazione Allo scopo di ripartire meglio reidratare 15 minuti
Œno 2	•	•••	•••	••	12 ore (Reidratazione + acclimatazione) in presenza dell'attivatore malolattico fornito (kit)

MOMENTO DELL'INOCULO	24 - 48 ore prima dell'inizio della FA	Densità 1010	FA terminata o al travaso	Si prega di consultarci
OBIETTIVO TECNOLOGICO	Economizzare tempo Prevenzione delle alterazioni	Economizzare tempo Rendere sicuro il processo classico di FA	FML Dopo macerazione post FA FML in barrique	FML difficile Ripresa della FML



Alcune condizioni influiscono negativamente sul metabolismo dei batteri lattici (basso pH, alto TAV, SO₂ totale...). Per garantirvi della buona fermentescibilità del vostro vino, consultate il nostro strumento d'aiuto decisionale su OenoSolutions.

**La disacidificazione biologica può essere insufficiente o non desiderata dal vinificatore.
Ricorrerà dunque alla disacidificazione chimica.**

2. La disacidificazione chimica

Le seguenti tre sostanze possono essere utilizzate nell'ambito di una disacidificazione chimica:

- ◆ Tartrato neutro di potassio: poco utilizzato poiché uso proibitivo. Infatti, 2,5 g/L di tartrato neutro di potassio riducono l'acidità di 1 g/L (espressa in acido solforico).
- ◆ Bicarbonato di potassio
- ◆ Carbonato di calcio

È preferibile disacidificare a vino poiché la disacidificazione a mosto è più difficile e meno precisa.

I vari prodotti ed il loro utilizzo:

	AZIONE	REGOLAMENTAZIONE			IMPATTO		ACCORGIMENTI
		BIOLOGICA	BIO-DINAMICA	NOP	POSITIVO	NEGATIVO	
CARBONATO DI CALCIO	1 g/L	SI	NO	SI	Impatto prevedibile Realizzazione facile (prevedere un volume vuoto nel serbatoio)	Arricchimento in calcio	Svuotare alcuni ettolitri dal serbatoio se colmo poiché il prodotto diventa effervescente.
BICARBONATO DI POTASSIO	≈1,5 g/L	SI	SI	NO	Realizzazione facile (prevedere un volume vuoto nel serbatoio)	Precipitazioni ulteriori da considerare*	Svuotare alcuni ettolitri dal serbatoio se colmo poiché il prodotto diventa effervescente. La realizzazione è facile tenuto conto della sua grande solubilità e della notevole emissione di CO ₂ che favorisce una buona omogeneizzazione.

* in seguito alle ulteriori precipitazioni per l'azione del freddo, la diminuzione d'acidità è spesso superiore di circa 1,5 volta quella teorica.



NOTA SULLA LEGISLAZIONE (ARTICOLO V DELLA GAZZETTA UFFICIALE DELLE COMUNITÀ EUROPEA)

- ◆ Disacidificazione possibile su: uva fresca, mosto di uva, mosto di uva parzialmente fermentato, vino nuovo ancora in fermentazione e vino
- ◆ La disacidificazione su mosto può essere effettuata in una sola volta, senza limite di dose, prima del primo gennaio che segue la vinificazione.
- ◆ La disacidificazione su vino può essere effettuata in una o più volte nel limite massimo accumulato di 1 grammo per litro espresso in acido tartarico, durante tutto l'anno.



L'ACIDIFICAZIONE

I mosti di alcune annate lasciano prevedere uno squilibrio acido, con basse concentrazioni in acido malico e un pH alto. Pertanto, un'aggiunta d'acido su mosto e/o su vino può essere eseguita per correggere questo squilibrio. Numerosi sono i vantaggi:

- ◆ Aumento dell'acidità totale
- ◆ Miglioramento degli aspetti sensoriali
- ◆ Migliori stabilità chimica e microbiologica
- ◆ Miglioramento del colore dei vini rosati/rossi
- ◆ Avvio della FML facilitata

L'acidificazione è una pratica sottoposta ad autorizzazione in funzione delle condizioni climatiche e delle zone di produzione.

I vari prodotti ed il loro utilizzo:

	MASSIMA DOSE LEGALE UE ESPRESSA IN ACIDO TARTARICO		REGOLAMENTAZIONE			IMPATTO		
	MOSTO E VINO IN FERMENTAZIONE	VINI	BIOLOGICA	BIO- DINAMICA	NOP	ORGANOLETTICO	pH	AT
ACIDO TARTARICO	1.50 g/L	2.50 g/L	SI	SI	SI	Carattere vivo: Secco / Duro	+++	++
ACIDO D-L MALICO	1.34 g/L	2.20 g/L	NO	SI	SI	Freschezza dei vini bianchi e rosati; curativo su rosso per avvio FML; verde; rischio di avvio in FML non desiderata	++	+++
ACIDO LATTICO (88%)	1.8 g/L ossia 17cL/hL	3 g/L ossia 28,2 cL/hL	NO	NO	SI	Acido debole ; no précipita	+	+++



OBBLIGAZIONI COMUNI ALLE DUE OPERAZIONI CHIMICHE

L'acidificazione e l'arricchimento, salvo deroghe (da decidere caso per caso) si escludono reciprocamente. L'acidificazione e la disacidificazione di uno stesso prodotto si escludono reciprocamente.

La dichiarazione di disacidificazione o d'acidificazione deve essere annotata registrando:

- ◆ il nome e l'indirizzo del dichiarante,
- ◆ la natura dell'operazione,
- ◆ il luogo dove l'operazione si è svolta.



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com